

29 Luglio 2014

Il salume che si credeva una polpetta: alla scoperta della mortandela?

Dopo una passeggiata tra le valli trentine, è quello che ci vuole per ritrovare le energie: carne di maiale mista a spezie e affumicata secondo un'antica ricetta



Trentino Alto Adige

Della mortandela [1] non esiste un'unica ricetta. Dalla Valsugana alla Val di Non - dove per tutelare questo salume è stato istituito un presidio Slow Food - **ogni famiglia custodisce gelosamente la propria tradizionalissima preparazione**: cambiano in parte gli ingredienti, le dosi, i tempi di affumicatura e quelli di stagionatura. Una gita estiva tra le montagne del Trentino può tradursi in una golosa occasione per assaggiare e riassaggiare e riassaggiare ancora in tutte le sue infinite varianti questo **salume dal gusto ricco e dalla caratteristica forma a polpetta**.

Assaporarla **cruda con una fetta di pane oppure cotta con polenta, crauti e patate** è il modo più gustoso per recuperare le forze dopo una passeggiata tra i pascoli e i boschi delle vallate trentine. Fetta dopo fetta, è possibile apprezzarne la **speziatura equilibrata, l'affumicatura decisa e la caratteristica morbidezza**. Se fatta ad arte, infatti, la mortandela non presenta nodi e cartilagini di consistenza sgradevole. Il segreto sta in una perfetta mondatura della carne, un'arte che oggi sono in pochi a custodire: nell'intera Val di Non a produrre la mortandela **sono rimasti solo due norcini**.

Non era così un tempo, quando **per ogni famiglia era consuetudine acquistare un maialino** in occasione della Festa di Ognissanti e tenerlo all'ingrasso per un anno intero nutrendolo con patate, crusca, scarti di ortaggi e fieno. Il risultato era un maiale pesante di cui, come tradizione contadina vuole, non si buttava niente: **per la mortandela si utilizzavano anche le parti meno nobili**, come lingua, coppa, cuore e polmoni. Ancora oggi in Valsugana non si è persa l'abitudine di mettere nell'impasto il fegato del maiale, insieme al filetto.

Pur ottenuta con un mix di carne di maiale macinata e spezie, la mortandela non è considerata un insaccato,

in quanto **nella sua preparazione non si utilizza il budello**: le polpette vengono disposte su assi di legno spolverate con farina di grano saraceno o di mais, lasciate ad asciugare e quindi **affumicate per circa 12-14 ore**. Segue una stagionatura di almeno una settimana, anche se è preferibile prolungare il periodo di maturazione per circa un mese, trascorso il quale si ottengono i risultati migliori.

foto [2]

Links

[1] <http://it.wikipedia.org/wiki/Mortandela>

[2] http://www.wibo.it/mediawiki/index.php/File:Mortandela_interno.jpg